



C/2023/1053

21.11.2023

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina**

(C/2023/1053)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Rosalejo”

PDO-ES-02880

Data złożenia wniosku: 9 grudnia 2022 r.

1. **Nazwa lub nazwy**

Rosalejo

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

*Wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Wysoka intensywność barwy, barwa rubinowoczerwona. Bardzo intensywne aromaty czerwonych owoców, a także aromaty o nutach korzennych i pieczonych pochodzące z beczek. Wina mają dobrą strukturę i trwałość, wyważoną kwasowość oraz świeży charakter przypominający wina młode.

\* Całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,00
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

#### 1. Metoda uprawy

Winnice sady się na zboczach skierowanych na północ/południe i stosuje się różne praktyki zarządzania ekologicznego, takie jak usuwanie bocznych pędów lub odrostów korzeniowych i przeredzanie kiści.

#### 2. Szczególna praktyka enologiczna

W piwnicy winiarskiej przeprowadza się różne procedury, takie jak schładzanie winogron w chłodni niezwłocznie po ich dotarciu do pomieszczeń, wybór kiści przed usunięciem szypulek, usuwanie części zielonych i zielonych winogron po usunięciu szypulek oraz fermentacja alkoholowa w kontrolowanej temperaturze.

Maksymalna wydajność wynosi 68 litrów wina czerwonego na 100 kg winogron.

Fermentacja alkoholowa musi przebiegać w kontrolowanej temperaturze.

Minimalny okres dojrzewania w beczkach dębowych wynosi 6 miesięcy.

Wino musi pozostawać w butelce przez co najmniej miesiąc przed wprowadzeniem do obrotu.

### 5.2. Maksymalna wydajność

#### 1. Odmiana Syrah

6 000 kg winogron z hektara

40,80 hektolitra z hektara

#### 2. Odmiany Tempranillo i Garnacha

8 000 kilogramów winogron z hektara

54,4 hektolitra z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar objęty ChNP „Rosalejo” położony jest w gminach Anchuras (Ciudad Real) oraz Sevilleja de la Jara (Toledo). Dotyczy to następujących działek, zgodnie z hiszpańskim systemem identyfikacji działek rolnych (*sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, SIGPAC*) i rejestrem gruntów:

— Na terytorium gminy Anchuras:

— wielobok 5, działki: 319, 333;

— wielobok 7, działki: 1–4, 70, 71, 73, 78, 87, 98, 99, 100, 108, 109, 111, 135–138, 140–146, 155–157, 1077, 1082, 1083, 60001;

— wielobok 9, działki: 29–32, 34, 44, 46, 47, 49, 50, 51, 54;

— wielobok 21, działki: 181, 238, 244, 245;

— wielobok 22, działki: 5–13, 15–62, 79, 81–86, 93, 97, 105, 1074–1076, 1078.

— wielobok 23: działka 56.

— Na terytorium gminy Sevilleja de la Jara;

— wielobok 13, działki: 1, 3;

— wielobok 14, działki: 52–55.

Łącznie obszar zajmuje powierzchnię 1 338,70 ha.

## 7. Odmiany winorośli

Garnacha Tinta

Syrah

Tempranillo

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Szczegółowe informacje o wyznaczonym obszarze geograficznym (czynniki naturalne i ludzkie)

#### Czynniki naturalne

##### Gleby:

Obszar Rosalejo położony jest w obrębie pasma górskiego Sierra de Sevilleja, które jest częścią Gór Toledańskich.

Góry Toledańskie nie były objęte zlodowaceniem w czwartorzędzie, więc ich zbocza są mniej strome niż w przypadku innych masywów Mesety Iberyjskiej, takich jak Góry Kastylijskie. Składają się z szeregu następujących po sobie pasm górskich i obniżen o orientacji z północnego zachodu na południowy wschód.

Góry Toledańskie charakteryzują się formacjami *pedrizas* lub *canchales*, które powstają w wyniku erozji kwarcytu wzdłuż zboczy za sprawą mrozu. Są to duże wzniesienia kanciastych bloków kwarcytowych bez roślinności. Inną cechą charakterystyczną krajobrazu są *rañas*, czyli kamieniste równiny rozciągające się od podnóży gór.

Ponieważ *raña* Rosalejo nie uległa erozji wskutek działania rzek i lodowców, odznacza się jedną z najstarszych gleb (biologicznych skorup glebowych) w Europie, jako że jest to gleba, która powstała w pliocenie (w okresie bardzo suchym i zimnym) 5 milionów lat temu na skałach krzemionkowych i granitowych liczących sobie ponad 350 mln lat.

Jej poziom powierzchniowy charakteryzuje się 50 % kamienistością, co zapewnia dobry drenaż. Składa się z piasku krzemionkowego, silnie zerodowanego wskutek warunków atmosferycznych łupka oraz kamyków kwarcytu żelazistego różnych rozmiarów. Znajdują się tu również półsferyczne pizolity żelaziste o średnicy 2 mm. Wysoka zawartość rudy żelaza nadaje kwarcytowi pomarańczowy/czerwonawy odcień, co sprawia, że barwa gleby powierzchniowej jest czerwona, podczas gdy głębsze jej poziomy są żółtawe.

Właściwości chemiczne gleby są następujące:

- kwaśne pH poniżej 6, nieznaczna zawartość węglanu wapnia, wapienia aktywnego i bardzo niskie nasycenie zasadami;
- niska zawartość wapnia, magnezu i potasu;
- wysoka zawartość krzemu, żelaza, aluminium i manganu;
- niska zawartość pierwiastków śladowych: baru, rubidu i strontu;
- wysoka zawartość metali ziem rzadkich: ceru, lantanu, toru, itru i neodymu.

Jej właściwości fizyczne wynikają z charakteryzujących ją klas tekstury gliniastej i obecności pizolitów, przy czym na większych głębokościach zawartość gliny jest wyższa. Na większej głębokości odcień gliny zmienia się z czerwonego na bardziej żółty. Cecha ta wynika z zawartości żelaza, które jest bardziej utlenione (barwa czerwonawa) w płytszych warstwach, natomiast na większej głębokości gleba jest bardziej żółta ze względu na mniejszą zawartość żelaza.

##### Klimat:

Rosalejo znajduje się u podnóży Sierra de Sevilleja po stronie południowo-zachodniej tego masywu górskiego. Jest to pierwsza bariera górską dla układów niskiego ciśnienia napływających z Atlantyku po przemieszczeniu się nad południową Portugalię i Estremadurę.

Czynniki takie jak wpływ Atlantyku, wysokość 650 m n.p.m. oraz warunki panujące u podnóży gór po stronie południowo-zachodniej Sierra de Sevilleja (najwyższy szczyt – Cumbre Alta – liczy sobie 1 279 metrów) sprawiają, że klimat jest bardziej umiarkowany zarówno w okresie zimowym, jak i letnim, i powodują znaczne amplitudy temperatury między nocą a dniem. Wpływa to na procesy uprawy winorośli, a tym samym na właściwości produkowanych winogron.

Średni poziom opadów na tym obszarze wynosi 650 litrów rocznie, przy czym deszcze występują zwłaszcza jesienią i wiosną. W miesiącach letnich opady deszczu praktycznie nie występują, chyba że dojdzie do burzy. Obfite opady deszczu w okresach jesiennym i wiosennym spowodowane są orientacją Gór Toledańskich z północnego zachodu na południowy wschód, a w szczególności masywu Sierra de Sevilleja.

Na klimat Rosalejo wpływa również bliskość zbiornika wodnego Cijara. Zbiornik ten jest jednym z największych w Hiszpanii zarówno pod względem pojemności (1 505 hektometrów sześciennych), jak i powierzchni (6 556 ha). Położony jest w odległości 2,9 km od obszaru objętego ChNP „Rosalejo”. Ma znaczący wpływ na temperatury, sprawiając, że są one wyższe zimą, a niższe latem.

### Czynniki ludzkie

Winnice posadzono na zboczu skierowanym na północ/południe, o najlepszych warunkach rozwoju roślinności. W celu uzyskania najlepszych winogron stosuje się różne praktyki ekologicznego zarządzania, takie jak usuwanie odrostów korzeniowych i przeredzanie kiści.

Prowadzone w piwnicy winiarskiej prace mające na celu uzyskanie win najwyższej jakości obejmują różne procedury, takie jak schładzanie winogron w chłodni niezwłocznie po ich dotarciu do pomieszczeń, wybór kiści przed usunięciem szypulek, usuwanie części zielonych i zielonych winogron po usunięciu szypulek oraz fermentacja alkoholowa w kontrolowanej temperaturze.

#### 8.2. Informacje na temat jakości lub właściwości wina wynikające zasadniczo lub wyłącznie ze związku obszarem geograficznym.

Wina te charakteryzują się doskonałą naturalną kwasowością ogólną i dość niskim pH. Jest to spowodowane niskim stężeniem w nich potasu i wapnia. Kwasowość ta nadaje tym winom świeży charakter przypominający wina młode, mimo że pochodzą one z szerokości geograficznej stosunkowo daleko wysuniętej na południe, z ciepłym klimatem.

Ta dobra kwasowość sprawia, że wina te są zrównoważone na podniebieniu.

Inną cechą charakterystyczną naszych win jest solidna koncentracja barwy, a w szczególności ich rubinowoczerwony odcień, który z biegiem lat praktycznie się nie zmienia. Cecha ta wynika z właściwości omówionych powyżej, a mianowicie dobrej kwasowości i niskiego pH, które sprawiają, że dojrzewanie wina przebiega powoli, z wyraźną poprawą właściwości organoleptycznych.

#### 8.3. Związek między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością wina

Ze względu na wyjątkowe cechy składu gleby, tj. kwaśne gleby ubogie w kationy pierwiastków takich jak wapń i potas, naturalna kwasowość ogólna win znacznie odbiega od kwasowości innych win z tego samego regionu. Świeżość ta jest wyraźnie wyczuwalna podczas degustacji. W aromacie wyczuwa się nuty czerwonych owoców. Na podniebieniu wino nie jest pikantne – przeciwnie, odznacza się świeżością typową dla terenów położonych na innych szerokościach geograficznych, znacznie dalej na północ.

Inną wspólną cechą, którą można docenić, jest znaczna intensywność barwy i jej niezwykajny, żywy odcień. Ten rubinowy ton nie znika z biegiem lat. Cecha ta wynika z niskiego pH gleby, a w konsekwencji niskiego pH win.

Niskie pH win wpływa nie tylko na barwę win, ale również na ich potencjał dojrzewania. Można to docenić w smaku i zrównoważonej strukturze taninowej win nawet już dojrzałych.

Gleby Rosalejo są bardzo ubogie w składniki mineralne, takie jak potas, wapń, sód i magnez. Analiza liści z naszej winnicy również wskazuje na niskie stężenie tych pierwiastków. W związku z tym kwasy organiczne, takie jak wolny kwas winowy, pochodzące z winogron, nie mogą tworzyć soli z potasem w postaci wodorowinianu potasu i z wapniem w postaci neutralnego winianu wapnia, co daje wina o dość niskiej naturalnej kwasowości ogólnej i pH. Dzięki temu wino dojrzewa powoli, a jego właściwości organoleptyczne wyraźnie się poprawiają.

Wina objęte ChNP „Rosalejo” charakteryzują się dobrym stężeniem zarówno polifenoli, jak i tanin. Cecha ta wynika z niskiej wydajności z hektara winnicy oraz ręcznego zbioru, przechowywania w chłodni i maceracji przed fermentacją.

#### 8.4. Uzasadnienie spełnienia warunków złożenia wniosku przed pojedynczego producenta

Wyznaczony obszar geograficzny posiada cechy znacznie różniące się od cech występujących na sąsiednich obszarach, czego dowodzi badanie przeprowadzone przez Wyższą Szkołę Techniczną Inżynierii Rolniczej Uniwersytetu Kastylii-La Manchy dotyczące jednostki terytorialnej, która mogłaby zostać objęta potencjalną nazwą pochodzenia „Rosalejo”.

Badanie wykazało, że w przeciwieństwie do gleb na sąsiednich obszarach, te na równinie Rosalejo pochodzą z materiału paleozoicznego starych form terenu *raña* i *rañizo*. Czynnikiem ten, w połączeniu z przeważnie płaską topografią i obfitym występowaniem gliny, stwarza warunki do glejowacenia, które wiąże się z reakcjami utleniania-redukcji znacząco wpływającymi na dynamikę Fe<sup>3+</sup> i Fe<sup>2+</sup>. W badaniu stwierdzono, że granice obszaru geograficznego „Rosalejo” wytycza płaska lub prawie płaska równina terytorialna będąca obszarem występowania *raña* i *rañizo* oraz że na tym obszarze występują gleby, które wykształciły szereg unikalnych cech. Do cech tych należą między innymi wyraźna kwasowość, gliniasta lub piaskowo-gliniasta tekstura, wysoka zdolność wymiany kationów oraz obecność złożeń oksywodorotlenków żelaza (pizolitów).

Jeżeli chodzi o wina, chociaż wyznaczony obszar mieści się w granicach obszaru objętego ChOG „Castilla”, wina „Rosalejo” mają w znacznym stopniu odmienne właściwości.

PARAMETR	CHOG „CASTILLA”	ROSALEJO
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu	10 % obj.	12 % obj.
Minimalna kwasowość ogólna	4 g/l	4,5 g/l
Minimalna intensywność barwy	—	8 (AU)
Minimalna wartość wskaźnika całkowitej zawartości polifenoli (IPT)	—	50
Maksymalna wydajność (kg/ha)	16 000	6 000–8 000
Maksymalna wydajność (hl/ha)	112	40,80–54,40

Wina objęte ChOG „Castilla” mogą być wytrawne, półwytrawne, półsłodkie lub słodkie. Wszystkie wina Rosalejo są wytrawne, o maksymalnej całkowitej zawartości cukru wynoszącej 3 g/l (glukoza + fruktoza). Odróżnia to je od wytrawnych win objętych ChOG „Castilla”, których maksymalna całkowita zawartość cukru wynosi 4 g/l (glukoza + fruktoza). Wszystkie wina Rosalejo są winami czerwonymi wysokiej minimalnej intensywności barwy wynoszącej 8 jednostek absorbancji (AU) Odróżnia je to od win objętych ChOG „Castilla”, które mogą być winami białymi, różowymi lub czerwonymi. W odniesieniu do win czerwonych objętych ChOG „Castilla” nie określono minimalnej intensywności barwy, w związku z czym intensywność barwy w ich przypadku może być niższa od 8 AU. Ponadto wina objęte ChOG „Castilla” mogą być winami lekko musującymi (perlistymi), wysokiej jakości winami musującymi, deseryowymi lub winami z późnego zbioru, więc różnią się bardzo od win Rosalejo. W przypadku win objętych ChOG „Castilla” nie określono również minimalnej wartości wskaźnika całkowitej zawartości polifenoli (IPT), a zatem wartość ta może być niższa od wartości 50 określonej dla win „Rosalejo”.

Wniosek o przyznanie ChNP „Rosalejo” składa jeden wnioskodawca, ponieważ spełnione są warunki odstępstwa określone w art. 95 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Zainteresowana osoba jest jedynym producentem w wyznaczonym obszarze geograficznym. Na wyznaczonym obszarze opisanym w pkt 4 znajduje się tylko jeden plantator winorośli (który jest również producentem wina). Nie ma innych plantatorów ani producentów wina, więc na razie nie ma możliwości, aby inni uczestnicy dołączyli do projektu. W przyszłości inni producenci, jeśli będą prowadzić działalność na wyznaczonym obszarze geograficznym, będą jednak mogli używać zarejestrowanej nazwy, o ile spełnią warunki określone w specyfikacji produktu;

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Wina będą butelkowane w winnicach zlokalizowanych na obszarze produkcji, ponieważ dojrzewanie win obejmuje drugi etap – leżakowania w butelkach. W tym okresie następuje proces redukcji, który podnosi jakość win, zaokrąglając ich smak. Wina są gotowe do spożycia po uzyskaniu właściwości organoleptycznych określonych w specyfikacjach dla poszczególnych ich rodzajów.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_de\\_Condiciones\\_Rosalejo\\_20230829.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_Condiciones_Rosalejo_20230829.pdf)